Ferment Lab is a participatory space for food and social fermentation and has been an ongoing project of Pixelache, Helsinki-based transdisciplinary platform for emerging art, design, research and activism, since 2014 (www.pixelache.ac/projects/ferment-lab).

Ferment Lab involves research and experimentation into food fermentation as well as into social interpretations of this concept. Overall Ferment Lab aims to be conducted in various locations in order to collect parallel stories of food and social transformation, transplant gained recipes into other contexts and create new knowledge and meanings through experiments in social fermentation.

WHY STRASBOURG?

Strasbourg and Alsace region has a deep and historically-long relationship to fermentation practices, traditions and innovations. It is widely-known for particular fermented specialties in the form of local varieties of wines, beers, cheeses, choucroute (sour-cabbage).

It has also hosted significant scientists, who have led to important discoveries and developments that benefitted the economy of the region. Most famous is the biochemist Louis Pasteur, who lived and worked in Strasbourg in the mid-1800s, whose research on fermentation led to the industrialisation of rural and agricultural practices through what was named after him as the pasteurization process. The effect of his work and the work of his contemporaries led to successful breweries and companies in Alsace during the Imperial German and French Republican periods of late 19th and early 20th Centuries.

On contrary fermentation performed in the context of Strasbourg, invites us to reflect on sanitisation and homogenisation of food production induced by European regulations. Those regulations have made it hard for various traditional food practices, producers and products to survive, and the food industry is more powerful than ever.
Through our research on local practices related to fermentation, Ferment Lab aims to reinterpret this heritage and rejuvenate disappearing traditions through the use of grass-roots approaches encouraging civic action through hacking, digital fabrication, citizen science, DIY (do-it-yourself) and DIWO (do-it-with-others) methodologies.

Those interests are aligned with Shadok's desire to be in a constant dialogue with various actors of the region and its ambition to be a space for experimentation, where things can emerge, develop and be shared. Le Shadok facilities and its upcoming in 2017 exhibition 'Laboratory of the Future' create a perfect context for Ferment Lab processual developments.

We are interested to work with neighbourhood and special-interest food associations, as well as cultural associations focused on sharing cultural heritage, collaborative making and urban gardening.

WHAT ARE WE ACTUALLY GOING TO DO?

The first step will be to contact cultural and social change organisations working with groups and invididuals from various cultural backgrounds in Strasbourg. We hope that these organisations help us identify people who know recipes for fermented food and beverages of various origins, and would like to share them and the context they are originated from with us, and the broader public of the city. Participants' knowledge and practices will be shared in the context of workshop events and as part of the creation of an open source cook book around fermentation.

Once the group of our fermenting specialists is formed, we plan to organize a 'meta-workshop', during which we will discuss a fermentation workshop series that would unfold from March to September 2017 and co-create a unified toolkit for performing and documenting the workshops events. Thanks to the toolkit, workshop hosts will be able to organise their events autonomously during the time when we are away. We will encourage and support them to perform fermentation workshops at Shadok following their own personal recipes.

The process of socialised fermentation will go hand in hand with the development of other activities. One is the "DIY detector for bacterial cultures" which is aimed to enable the detection of harmful bacteria in fermented samples. Moreover, the bacterial starters grown during the workshops will be strored and disseminated on handmade paper made via the "Bacterial Love Letters".

The final exhibition will present fermentation recipes, and the contexts they are coming from, combined with documentations of the workshops during which those recipes were performed. The fermentation culture starters will also be available for exibition visitors in the form of handmade bacterial paper which can be taken away and serve as a starter for own experimentations. In addition, the recipe-book and toolkit according to which the workshops were conducted, and the documenation of DIY spectroscope for bacteria detection (together with its prototype), will be open sourced and made available to the public.

SHADOK FABRIQUE DU NUMÉRIQU PI::ELACHE

facebook.com/groups/fermentlab.strasbourg

archive.org/details/@fermentlab-pixelache

FERMENT LAB

SHADOK

shadok.strasbourg.eu/projets/ferment-lab

pixelache.ac/projects/ferment-lab

PIXELACHE

Le Ferment Lab (laboratoire de fermentation) est un espace participatif qui a pour thématique la fermentation des aliments et la fermentation sociale. C'est un projet de l'association culturelle Pixelache initié en 2014. Basée à Helsinki, Pixelache est une plateforme transdisciplinaire pour les pratiques émergentes en art, design, recherche et activisme. www.pixelache.ac

La fermentation est un processus naturel que l'homme a appris à maîtriser. Elle joue un rôle crucial dans la conservation de la nourriture et des boissons, et permet de plus d'améliorer le goût et les propriétés nutritives de ces dernières. D'un point de vue biochimique, c'est un processus qui transforme le sucre présent dans les aliments, en acide, gaz ou alcool, sous l'action des ferments (bactéries, levures, moisissures), la plupart du temps dans des conditions dites anaérobiques (privées d'oxygène).

Le projet englobe la recherche et l'expérimentation autour de la préparation de nourriture ainsi que les interprétations sociales qui en découlent. Le Ferment Lab cherche à prendre place en divers endroits pour récolter des histoires sur la fermentation des aliments et sur la fermentation sociale.

Les artistes jouent dès lors un rôle de passeurs d'histoires, partageant de ville en ville, et à leur manière, les recettes récoltées lors de leurs pérégrinations. Chaque contexte nourrit le précédent, donnant lieu à de nouvelles connaissances et interprétations qui viennent nourrir un patrimoine commun universel de la bactérie.

Entre livre de recettes et atelier de « bio-hacking », préparez-vous à tout !

EN QUOI VA CONSISTER FERMENT LAB STRASBOURG?

Durant la phase de recherche du projet, nous avons identifié un petit groupe de personnes de divers horizons, vivant à Strasbourg et ayant pour habitude culinaire la pratique de la fermentation des aliments. Ces enthousiastes de la fermentation animeront une série d'ateliers au Shadok d'avril à juillet 2017. Ils seront encouragés à mettre en oeuvre leurs recettes personnelles et à se lancer dans de nouvelles expérimentations. Ces ateliers sont ouverts à tous!

Le processus de fermentation social ira de paire avec le développement de plusieurs autres activités. L'une d'entre elles est la construction d'un détecteur pour les cultures bactériennes façon Do-It-Yourself. Il servira à détecter les bactéries nocives au sein des échantillons de ferments. De plus, les starters bactériens cultivés lors des ateliers de fermentation seront conservés et disséminés par le biais de papier fabriqué à la main, dans le cadre du projet Lettres d'amour bactériennes.

L'exposition qui marquera la fin de projet sera l'occasion de dévoiler les recettes de fermentation et leurs contextes d'origine, ainsi que le contenu des ateliers pendant lesquels elles furent déployées grâce à la documentation produite et les artefacts restants. Les savoirs et les pratiques des participants seront mis en commun au cours d'ateliers et dans le cadre de la fabrication d'un livre de recettes open source sur la fermentation.

COMMENT PUIS-JE PARTICIPER ?

Vous pouvez rejoindre notre groupe Facebook « Ferment Lab Strasbourg » pour être informés de nos prochains évènements, écrire à « fermentlab@pixelache.ac » pour nous témoigner de votre intérêt, ou suivre le programme du Shadok en ligne ou imprimé.

PÉRIODES DE PRÉSENCE DES ARTISTES DU FERMENT LAB AU SHADOK

24.2. - 6.3.
Agnieszka Pokrywka, Nathalie Aubret & Andrew Paterson

10.4. - 11.4.
Atelier invité de Hérve Munsch: 'Fermentation et identité visuelle'

21.4. - 24.4.
Agnieszka Pokrywka & Andrew Gryf Paterson (2ème anniversaire du Shadok)

!! Notez s'il vous plaît, les autres ateliers invité à confirmer pour le mois de mai!

9.6. - 18.6.
Projet de résidence artistique sur 'Détecteur bactérien' avec Agnieszka Pokrywka

---

27.6. - 5.7.
Projet de résidence artistique sur 'Lettres d'amour bactériennes' avec Andrew Gryf Paterson